

Asprinio d'Aversa 2016 Civico 44, Tenuta Fontana



Asprinio d'Aversa Civico 44

In Ombre Rosse, non la rivista degli anni '60, ma il film di John Ford del 1939 tratto dal racconto La diligenza per Lordsburg, la carrozza inseguita dagli Apache viene salvata all'ultimo minuto dal Sesto Cavalleria. Ecco, speriamo che Tenuta Fontana, faccia lo stesso con l'Asprinio d'Aversa che è un vino a rischio d'estinzione nonostante il suo grande passato magnificato da Mario Soldati e dallo stesso Luigi Veronelli.

Negli anni '90 questo vino, fortissimamente acido, non era à la page con il Gusto Unico della Morbidezza imposto anche sui bianchi, poi fu progressivamente cannibalizzato dalla Falanghina, dal Fiano e dal Greco oltre che penalizzato per le note vicende che hanno attraversato questi territorio negli ultimi vent'anni.

C'è chi giudica la situazione irrimediabilmente compromessa. Hatfield si sta preparando a salvare Lucia incinta dalla cattura uccidendola con il suo ultimo proiettile. Ai viticoltori eroici che hanno difeso questa varietà che ogni pizzeria casertana dovrebbe esibire con orgoglio in testa ad ogni lista di vini, basterebbe questo per salvarlo, si sono aggiunte nuove realtà che regalano linfa nuova. Parliamo di Masseria Campito, il cui brut ha vinto il Napoli Wine Challenge 2018 di Vitigno Italia nella categoria spumanti e di [Tenuta Fontana](#), fondata da Raffaele Fontana nel 2009 e che vede adesso al timone i suoi due giovanissimi figli, Mariapina e Antonio. Una azienda anomala, perché dall'Aversano dove possiede ettari anche ad [Albertata](#), (passata da 16.mila ettari del glorioso passato a scarsi 200) ad appena si è poi spostata a Pietrelcina acquisendo una proprietà dove cura Falanghina e Sciascinoso.

Bene, abbiamo provato questo 2016 e lo abbiamo trovato un grandissimo bianco. Certo non può ambire alla complessità del Fiano, alla ruffianeria della Falanghina o alla ruvidezza del Greco, ma spicca per la sua immensa acidità citrica, il suo buon corpo, l'essere un bianco compiuto in grado di accompagnare pizze bianche e sushi. Il finale lungo e sapido, l'amaro che ripulisce bene il palato.

Cos'altro dire? Questa estate fate la doccia con l' Asprinio d'Aversa, vi farà bene!
Siate voi il Sesto Cavalleria che salva la diligenza!

Tenuta Fontana, sede a Pietrelcina contrada Starza. Tel. 0824 991879.

www.tenutafontana.it. Ettari: 4,5 d proprietà. Bottiglie prodotte: 50.000. Enologo: Francesco Bartoletti. Vitigni: asprinio, falanghina, aglianico, sciascinoso.